

Корзинские калитки



Корза – старинная карельская деревня

Мы обошли не один дом, чтобы узнать пекут ли хозяйки калитки.

Выяснили:

- Карельскую выпечку любят, ценят и пекут
- За много лет она потерпела некоторые изменения (состав теста разный, некоторые пекут в духовке, и используют покупные продукты)
- Самая близкая к традиционной выпечка калиток у Павловой Тамары Васильевны

Технология изготовления калиток от Павловой Т.В.



Растапливаем печь ставим вариться картошку



Просеиваем муку



Пшеничная



Ржаная

Замешивание теста (муку в молоко)



Из теста скатываем колбаску

Диаметром 4 см.



Колбаску разрезаем на равные части



Скатываем шарики, формуем лепешки



Лепешки доводим до одного размера



Лепешки раскатываем в ОВАЛЬНЫЕ СКАНЦЫ



Картошку, сваренную в «мундире», ЧИСТИМ



Картошку разминаем в пюре,
добавляем масло, молоко, соль



На сканцы намазываем пюре,
защипываем края



Начинку смазываем домашней сметаной



«Убираем печь»



Рăçинсуу - устье печи





Páč inlabdu



Havu

Печем калитки на поду печи



Пироги подрумянились - ем с помощью лопаты (Päč in labdu)



Смазываем калитки растопленным маслом



Калитки ГОТОВЫ



Калитки пекла Павлова Тамара Васильевна



А работу Ульяновой Татьяны Михайловны мы сняли на видео



Школьные калитки



Спасибо за внимание

